

LA CATA

Suprema Varietal

MANU MARTÍN | Bilbao

No es fácil contar con poco más de dos años de vida y ser capaz o tener la osadía de presentar en el mercado productos tan excelentes y maduros, como lo ha conseguido Bodegas Santa Marta. Más difícil aún es aparecer con vinos blancos en un mercado vitivinícola dominado por las influencias gustativas del tinto. Para rizar el rizo, con doble salto mortal, esta bodega gallega no utiliza a una de las reina de las cepas blancas, la Albariño.

Osadía y juventud son los cimientos de Bodegas Santa Marta, además de un viñedo con una materia prima presidida por otra también reina, la Godello.

- La uva: Godello.

El Godello es una cepa blanca de alta calidad, como se demuestra con los grandes vinos procedentes de esta Varietal que nos encontramos en el mercado. Con raíces en Galicia y en el pintoresco valle del Bierzo leonés, lucha por hacerse con esta distinción de calidad entre todas las variedades blancas, y encuentra su máximo rival en su propio entorno, en su vecina Albariño. Comparte con esta última la recuperación del prestigio de las uvas gallegas, junto a otros como la Treizadura, Torrentes y Lado. Ésta última para el Ribeiro.

Su racimo es de tamaño más bien pequeño, con una brotación temprana y una madurez media dentro de su periodo vegetativo. Su rendimiento por cepa oscila entre 3 y 3,5 kilogramos por cepa.

El color amarillo pajizo, el aroma a fruta madura, una boca untuosa y una agradable acidez, son el resultado de esta espléndida uva que ya empieza a cautivar a propios y extraños.

- El vino: Viñaredo 2000.

Color: amarillo pajizo con matices verduscos. Limpio, vivo y brillante.

Nariz: intensos aromas afrutado de manzana madura.

Boca: armónica, golosa y untuosa. Bien equilibrada y viva acidez.

Un caldo sorprendente para disfrutar desde el primer sorbo, con los cinco sentidos e ir ampliando nuestra memoria vitivinícola. Se une a los grandes